

《 雪 だ る ま の サ ン タ さ ん 》

商品の特長

『なめらかティスティビスバニラ』を使って雪だるまのメロンパンを焼き上げました。帽子には『なめらかティスティビストロベリー』と『なめらかティスティビスバニラ』をカットして使い、更にかわいい雪だるまのメロンパンに仕上げました。

製法
ストレート法

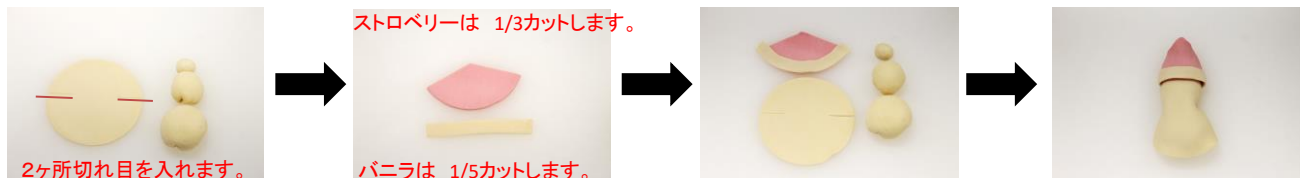


配 合			工 程 条 件	
原 材 料 名	%			
強力粉	90		ミキシングタイム	L-2分M-4分 ↓L-3分M-6分
薄力粉	10			
パン酵母	4		生地温度	27℃
イーストフード	0.1		第一発酵条件	27℃75%
食塩	1.2		第一発酵時間	60分
砂糖	23		分割重量	40g
脱脂粉乳	2		ベンチタイム	20分
◎ルミナスグランデ	12		第二発酵条件	36℃75%
◎ミルシア	7		第二発酵時間	60分
全卵(正味)	12		焼成温度	180℃
水	42		焼成時間	12分

＜成形＞

生地を1/3と2/3に分割して伸ばし、◎グレイスカスターを1/3の生地に3gと2/3の生地に10gを包み、2個を雪だるまのように並べます。

2ヶ所カットした★なめらかティスティビスバニラC-10をのせ、更に1/3カットの★なめらかティスティビストロベリーC-10と1/5カットの★なめらかティスティビスバニラC-10を帽子用のパン生地3gの上のせてホイロへ。



＜仕上げ＞

焼成冷却後、○レーベルスイートキューブと○レーベルストロベリーキューブで仕上げます。

◎印は月島食品工業(株)、○印は東京フード(株)、☆印は(株)ホーライの製品です。